

ПРОЕКТ «МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ»

Выполнила: Яблокова Дарья

Студентка группы 2/2

**Научный руководитель: Шаленкова
М.К.**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- **Цель:** Применение молекулярной кухни в домашних условиях.
- **Задачи:**
 - Изучение основ молекулярной кухни
 - Приготовление блюд молекулярной кухни в домашних условиях.

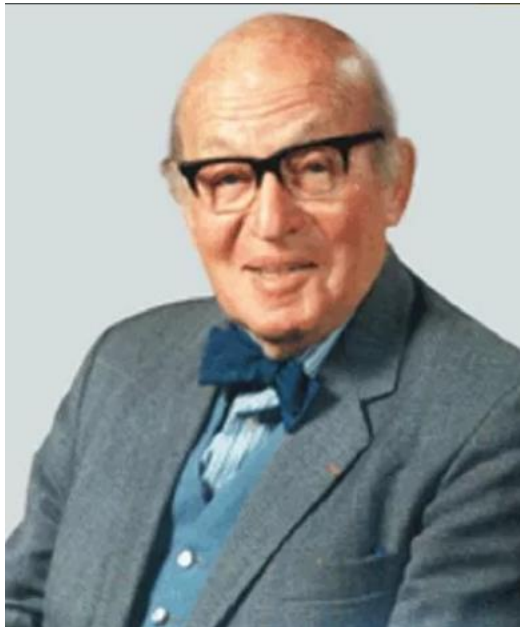


ЧТО ТАКОЕ МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ?



ПРОИСХОЖДЕНИЕ

- 1969 - физик Николас Курти и и химик Эрве Тис.
- 1999 - Хестон Блюменталь.



ЭСПУМИЗАЦИЯ



ЭМУЛЬСИФИКАЦИЯ



СФЕРИФИКАЦИЯ И ЖЕЛЕФИКАЦИЯ



НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА ИЛИ ЗАМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ



СОЗДАНИЕ ГЕЛЕЙ



ЗАГУСТИТЕЛИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



НЕДОСТАТКИ

- Время приготовления зачастую измеряется часами, а то и сутками. Многие блюда, например, чай из говядины с трюфелями, надо готовить ни много ни мало два дня.
- Рецепты молекулярной кухни предполагают точное соблюдение пропорций. Даже лишняя капелька одного из ингредиентов может испортить или изменить оригинальный вкус блюда.
- Блюда умной кухни недешевы, в основном по причине дороговизны приборов и инструментов для их создания.





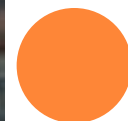
МОЛЕКУЛЯРНОЕ ЯЙЦО (ЯЙЦО-ПОМАДКА)



ШОКОЛАД ШАНТИЛЬИ (ШОКОЛАДНЫЙ МУСС)



РЕЦЕПТ ТОМАТНОГО СУПА



РОЛЛЫ



МОЛЕКУЛЯРНАЯ ИКРА



КОФЕЙНОЕ МЯСО



ОСТРЫЙ ТРЮФЕЛЬ



МОЛЕКУЛЯРНЫЕ СПАГЕТТИ



МОРКОВНОЕ МАСЛО



«ЯЙЦО С СЮРПРИЗОМ»



ТЫКВЕННЫЕ СФЕРЫ И ГЛАЗИРОВАННЫЙ ТОФУ С ЖЕМЧУЖИНАМИ



ФРУКТОВО-МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ



В КОЛЛЕДЖЕ МЫ ПРОВОДИЛИ КРУЖОК, ПОСВЯЩЁННЫЙ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНЕ



Мы делали декор из элементов молекулярной кухни. Например, это – ажурный чипс

А это – спонж, который делается в микроволновке из обычного блинного теста



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

